SNI 8440:2017

Standar Nasional Indonesia

Stik kepiting analog (*imitation crab stick*)

ICS 67.120.30

Daftar isi

Prakata

Standar Nasional Indonesia (SNI) 8440:2017 dengan judul *Stik kepiting analog* (*imitation crab stick*), disusun dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan terhadap komoditas stik kepiting analog yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri.

Standar ini disusun oleh Komite Teknis 65-05: *Produk Perikanan*. Standar ini telah dibahas melalui rapat teknis dan disetujui dalam rapat konsensus nasional di Jakarta, pada tanggal 26 – 28 Juli 2017. Konsensus ini dihadiri oleh para pemangku kepentingan (*stakeholder*) terkait, yaitu perwakilan dari produsen, konsumen, pakar dan pemerintah.

Standar ini telah melalui tahap jajak pendapat pada tanggal 26 Agustus 2017 sampai dengan 26 Oktober 2017 dengan hasil akhir disetujui menjadi Rancangan Akhir Standar Nasional Indonesia (RASNI).

Perlu diperhatikan bahwa kemungkinan beberapa unsur dari dokumen standar ini dapat berupa hak paten. Badan Standardisasi Nasional tidak bertanggung jawab untuk pengidentifikasian salah satu atau seluruh hak paten yang ada.

Pendahuluan

Untuk menjamin mutu dan keamanan produk maka diperlukan SNI sehingga perusahaan dituntut untuk dapat membuat produk yang sesuai dengan persyaratan yang ditetapkan. Produk pangan yang memenuhi peryaratan standar akan melindungi konsumen dari kerugian, baik materi maupun kesehatan, dan tentu saja bagi perusahaan, penggunaan SNI dapat meningkatkan daya saing produk dan tingkat kepercayaan konsumen. Hal tersebut menjadi latar belakang diperlukannya standar untuk produk stik kepiting analog (*imitation crab stick*).

Dalam penyusunan SNI ini telah memperhatikan ketentuan yang terdapat dalam:

1. Undang-Undang Nomor 31 Tahun 2004 yang telah diamandemen dengan Undang-Undang Nomor 45 Tahun 2009 tentang Perikanan.
2. Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan.
3. Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2014 tentang Standardisasi dan Penilaian Kesesuaian.
4. Peraturan Pemerintah Nomor 69 Tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
5. Peraturan Pemerintah Nomor 57 Tahun 2015 tentang Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan serta Peningkatan Nilai Tambah Produk Hasil Perikanan.
6. Peraturan Menteri Perindustrian Nomor 24/M-IND/PER/2/2010 tentang Pencantuman Logo Tara Pangan dan Kode Daur Ulang pada Kemasan Pangan dari Plastik.
7. Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 72/PERMEN-KP/2016 tentang Persyaratan dan Tata Cara Penerbitan Sertifikat Kelayakan Pengolahan.
8. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor HK.00.06.1.52.4011 Tahun 2009 tentang Penetapan Batas Maksimum Cemaran Mikroba dan Kimia dalam Makanan.
9. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 16 Tahun 2016 tentang Kriteria Mikrobiologi dalam Pangan Olahan.
10. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 21 Tahun 2016 tentang Kategori Pangan.
11. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 52A/KEPMEN-KP/2013 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi.

Stik kepiting analog (*imitation crab stick*)

1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan spesifikasi stik kepiting analog berbahan baku surimi yang dicampur tepung dan bahan-bahan lainnya, diolah dan dibentuk sehingga menghasilkan rasa, tekstur dan penampakan seperti daging rajungan salju (*snow crab*).

Standar ini tidak berlaku untuk produk stik kepiting analog yang mengalami pengolahan lebih lanjut.

2 Acuan normatif

Dokumen acuan berikut sangat diperlukan untuk penerapan dokumen ini. Dokumen untuk acuan bertanggal, hanya edisi yang disebutkan yang berlaku. Dokumen untuk acuan tidak bertanggal, berlaku edisi terakhir dari dokumen acuan tersebut (termasuk seluruh perubahan/amandemennya).

SNI 2326:2010*, Metode pengambilan contoh produk perikanan.*

SNI 2346:2015, *Pedoman pengujian sensori pada produk perikanan.*

SNI 2354.2:2015, *Cara uji kimia - Bagian 2: Penentuan kadar air pada produk perikanan.*

SNI 01-2354.4-2006, *Cara uji kimia-Bagian 4: Penentuan kadar protein dengan metode total nitrogen pada produk perikanan.*

SNI 01-2372.1-2006, *Cara uji fisika – Bagian 1: Penentuan suhu pusat pada produk perikanan*.

SNI 01-2332.2-2006, *Cara uji mikrobiologi - Bagian 2: Penentuan Salmonella pada produk perikanan.*

SNI 2332.3:2015, *Cara uji mikrobiologi - Bagian 3: Penentuan Angka Lempeng Total (ALT) pada produk perikanan*.

SNI ISO 11290-1:2012, *Mikrobiologi bahan pangan dan pakan – Metode horizontal untuk deteksi dan enumerasi Listeria monocytogenes – Bagian 1: Metode deteksi.*

SNI 2354.5:2011, *Cara uji kimia – Bagian 5: Penentuan kadar logam berat timbal (Pb) dan kadmium (Cd) pada produk perikanan.*

SNI 2354.6:2016, *Cara uji kimia - Bagian 6: Penentuan kadar logam berat merkuri (Hg) pada produk perikanan.*

SNI 2354-15:2017, *Cara uji kimia - Bagian 15: Penentuan kadar arsen (As) total pada produk perikanan*

SNI 2372.7.2011, *Cara uji fisika – Bagian 7: Pengujian filth pada produk perikanan.*

SNI 4872:2015, *Es untuk penanganan dan pengolahan ikan.*

SNI CAC/RCP 1:2011, *Rekomendasi nasional kode praktis - Prinsip umum higiene pangan.*

CAC/GL 21-1997, *Principles and guidelines for the establishment and application of*

microbiological criteria related to foods.

CAC/RCP 52-2003, *Code of practice for fish and fishery products.*

3 Deskripsi

3.1 Definisi produk

Stik kepiting analog adalah produk berbahan baku surimi dengan warna pada permukaan atas menyerupai warna kepiting yang direbus, dan putih dibagian dalam, memiliki tekstur berfilamen seperti daging kepiting, beraroma dan rasa khas kepiting.

Produk stik kepiting analog memiliki beberapa grade berdasarkan prosentase surimi yang digunakan:
- Stik kepiting analog Grade I memiliki kandungan surimi > 40 %.
- Stik kepiting analog Grade II memiliki kandungan surimi 30 % – 40 %.

3.2 Definisi proses

Merupakan produk olahan berbahan baku surimi yang dicampur dengan bahan penolong, pembentukan lembaran dari adonan, pemasakan, pemotongan lembaran, pemilinan membentuk tali, penempelan adonan berbentuk tali dengan *inner film wrapping* yang sudah diwarnai, pembungkusan, pemotongan, pengemasan dalam plastik, pemvakuman, pasteurisasi dan pembekuan.

4 Syarat bahan baku, bahan penolong dan bahan lainnya

4.1 Bahan baku

Surimi yang memiliki kekuatan gel minimum 600 g/cm^2 dan layak dikonsumsi.

4.2 Bahan penolong

4.2.1 Air

Sesuai dengan persyaratan kualitas air minum yang berlaku.

4.2.2 Es

Es sesuai SNI 4872:2015.

4.3 Bahan lainnya

Bahan-bahan lain yang digunakan harus memenuhi standar keamanan pangan (*food grade*).

5 Syarat mutu dan keamanan produk

Persyaratan mutu dan keamanan stik kepiting analog sesuai dengan Tabel 1.

Tabel 1 – Persyaratan mutu dan keamanan stik kepiting analog

Parameter uji	Satuan	Persyaratan			
a Sensori	angka	Min. 7,0*			
b Kimia		**Grade I**		**Grade II**	
- Kadar protein	%	>9		6-9	
- Kadar air	%	Maks. 75			
c Fisika					
- Suhu pusat	°C	Maks. -18			
d Cemaran mikroba		**n**	**c**	**m**	**M**
- ALT	koloni/g	5	2	10^4	10^5
- *Salmonella*	per 25 g	5	0	Negatif	Td
- *Listeria monocytogenes*	per 25 g	5	0	Negatif	Td
e Cemaran logam					
- Merkuri (Hg)	mg/kg	Maks. 0,5			
- Kadmium (Cd)	mg/kg	Maks. 0,1			
- Timbal (Pb)	mg/kg	Maks. 0,3			
- Arsen (As)**	mg/kg	Maks. 1,0			
f Cemaran fisik					
- *Filth*	potongan	0			

CATATAN:

* Untuk setiap parameter sensori
** Apabila diperlukan
n Jumlah sampel uji
c 2 kelas sampling : jumlah maksimum sampel yang diperbolehkan melebihi batas persyaratan maksimum yang tercantum pada m
3 kelas sampling : jumlah maksimum sampel yang persyaratannya berada antara m dan M dan tidak boleh satupun sampel melebihi batas persyaratan maksimum yang tercantum pada M serta sampel yang lain harus kurang dari nilai m
m (2 kelas sampling): batas persyaratan maksimum
M (3 kelas sampling): batas persyaratan maksimum
Td Tidak diberlakukan
Maks. Maksimum
Min. Minimum

6 Pengambilan contoh

Cara pengambilan contoh sesuai dengan SNI 2326:2010.
Rencana sampling mikrobiologi mengacu pada Codex (CAC/GL 21-1997).

7 Cara uji

7.1 Sensori

Sensori sesuai SNI 2346:2015. Penilaian sensori sesuai Lampiran A. Persyaratan mutu nilai sensori merupakan penilaian dari setiap parameter.

7.2 Kimia

- Kadar air sesuai SNI 2354.2:2015.
- Kadar protein sesuai SNI 2354.4-2006.

7.3 Fisika

- Suhu pusat sesuai SNI 01-2372.1-2006.

7.4 Cemaran mikroba

- ALT sesuai SNI 2332.3:2015.
- *Salmonella* sesuai SNI 2332.2:2006.
- *Listeria monocytogenes* sesuai SNI ISO 11290-1:2012.

7.5 Cemaran logam

- Merkuri (Hg) sesuai SNI 2354.6:2016.
- Timbal (Pb) dan Kadmium (Cd) sesuai SNI 2354.5-2011.
- Arsen (As) sesuai SNI 2354.15:2017.

7.6 Cemaran fisik

- *Filth* sesuai SNI 2372.7:2011.

8 Higiene dan penanganan

Produk akhir harus bebas dari benda asing yang dapat mempengaruhi kesehatan manusia.

Produk akhir harus bebas dari cemaran mikroba atau toksin yang membahayakan kesehatan sesuai dengan dengan ketentuan yang berlaku.

Penanganan dan pengolahan produk ini mengacu pada *Rekomendasi nasional kode praktis - Prinsip umum higiene pangan* (SNI CAC/RCP 1:2011) dan *Code of practice for fish and fishery products* (CAC/RCP 52-2003).

9 Syarat pengemasan

9.1 Bahan kemasan

Pengemasan menggunakan kemasan sesuai dengan peraturan (kemasan primer, sekunder, tersier).

9.2 Teknik pengemasan

Produk dikemas dengan cermat dan saniter. Pengemasan dilakukan dalam kondisi yang dapat mencegah terjadinya kontaminasi.

10 Pelabelan

Setiap kemasan produk stik kepiting analog (*imitation crab stick*) yang akan diperdagangkan diberi label sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

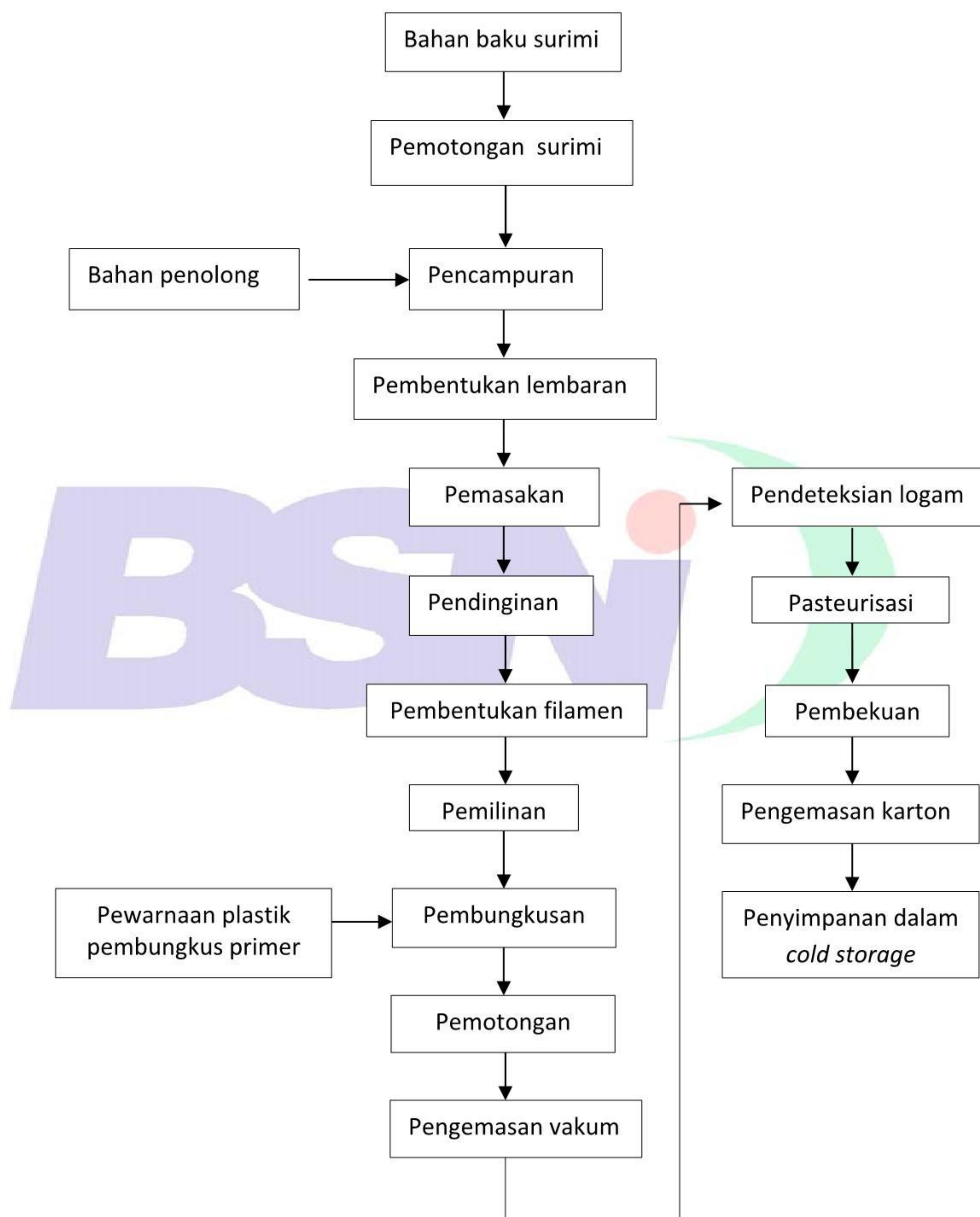
Lampiran A
(normatif)
Lembar penilaian sensori stik kepiting analog

Tabel A.1 - Lembar penilaian sensori stik kepiting analog

Nama panelis : …………………………….. Tanggal :…………………………...

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian.
- Berilah tanda √ pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji.

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
Kondisi setelah pelelehan (*thawing*)						
1 Kenampakan						
- Warna spesifik menyerupai daging kepiting masak pada lapisan luar	9					
- Warna agak spesifik menyerupai daging kepiting masak pada lapisan luar	7					
- Warna tidak menyerupai daging kepiting masak pada lapisan luar	5					
2 Bau						
- Spesifik produk	9					
- Agak spesifik produk	7					
- Tidak spesifik produk	5					
3 Rasa						
- Kuat spesifik produk	9					
- Agak kuat spesifik produk	7					
- Agak masam	5					
4 Tekstur						
- Padat, kompak, kenyal	9					
- Padat, kompak, agak kenyal	7					
- Tidak padat, tidak kompak, tidak kenyal	5					

Lampiran B
(Informatif)
Diagram alir proses pengolahan stik kepiting analog

Gambar B.1 - Diagram alir proses pengolahan stik kepiting analog

Bibliografi

[1] Code of practice of fish and fishery products adopted 2003, revision 2012. CAC/ RCP 52-2003.

[2] Commission Regulation (EC) No 188 /2006, Amending Regulation (EC) No 466/2001 as Regards heavy metals-Official journal of the European Union.

[3] Council Regulation (EC) No 104/2000 (o) L 17.21.1.2000.p.22 - Office for official publications of the European Communities.

[4] Health Protection Agency. 2009. Guidelines for assessing the microbiological safety of ready-to-eat foods placed on the market. 33 p.

[5] Park JW. 2014. Surimi and surimi seafood. Third edition. CRC Press. 652 p.

[6] Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor: HK 00.05.55.6497 tentang Bahan kemasan pangan, Tahun 2007.

[7] Permenkes No. 492/MENKES/IV/2010 tentang Persyaratan kualitas air minum.

[8] The Commission of the European Communities, Commission Regulation (EC) No. 1441/2007 microbiological criteria for foodstuffs.

Informasi pendukung terkait perumus standar

[1] Komite Teknis Perumus SNI

Komite Teknis 65-05 Produk Perikanan

[2] Susunan keanggotaan Komite Teknis perumus SNI

Ketua	:	Innes Rahmania	Kementerian Kelautan dan Perikanan
Sekretaris	:	Simson Masengi	Kementerian Kelautan dan Perikanan
Anggota	:	Nurjanah	Yayasan Lembaga Konsumen Indonesia (YLKI)
		Lili Defi Z.	Badan Pengawas Obat dan Makanan
		Darmadi Marpauli	PT Citra Dimensi Arthali
		Hantowo Tjhia	Asosiasi Pengusaha Pengolahan dan Pemasaran Produk Perikanan Indonesia (AP5I)
		Murtiningsih	Kementerian Kelautan dan Perikanan
		Bagus S. B. Utomo	Kementerian Kelautan dan Perikanan
		Tengku A.R Hanafiah	Masyarakat Standardisasi (MASTAN)
		Ahmad M. Mutaqin	Kementerian Kelautan dan Perikanan
		Harsi D. Kusumaningrum	Institut Pertanian Bogor
		Adi Surya	Asosiasi Pengalengan Ikan Indonesia (APIKI)
		Tri Winarni Agustini	Masyarakat Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia (MPHPI)
		Santoso	Sekolah Tinggi Perikanan
		Mufidah Fitriati	Komisi Laboratorium Pengujian Pangan Indonesia

[3] Konseptor rancangan SNI

- Tati Nurhayati – Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, IPB
- Arif Rahmandita – Asosiasi Pengusaha Pengolahan dan Pemasaran Produk Perikanan Indonesia (AP5I)

[4] Sekretariat pengelola Komite Teknis perumus SNI

Direktorat Pengolahan dan Bina Mutu
Direktorat Jenderal Penguatan Daya Saing Produk Kelautan dan Perikanan
Kementerian Kelautan dan Perikanan